



Migration fra bagepapir ved høj temperatur

Pedersen, Gitte Alsing

Publication date:
2018

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Pedersen, G. A., (2018). *Migration fra bagepapir ved høj temperatur*, No. 18/08555, 1 p., Jun 26, 2018.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

NOTAT

Til Privat firma

Vedr. Giftige stoffer i bagepapir

26. juni 2018
18/08555

Spørgsmål:

Her i X firma underviser vi i bagning.

Vi har et spørgsmål som vi ikke har kunnet finde noget svar på:

Udvikler bagepapir giftige stoffer hvis man bager ved 250-270° C i stedet for de ca. 225° C der står som max temperatur på mange bagepapirsæsker?

Svar:

Kære X

Jeg har modtaget din forespørgsel om brug af bagepapir ved høj temperatur. Bagepapir kan være behandlet med silikonestoffer eller fluorerede stoffer for at opnå fedt- og vandafvisende effekt.

DTU Fødevareinstituttet har ikke foretaget undersøgelser af migration fra bagepapir som funktion af forskellige bage temperaturer. Generelt forholder det sig sådan at migrationen af kemiske stoffer stiger med stigende temperatur. I en publiceret artikel har man undersøgt migration fra bageforme af silikone, og finder her at migrationen af silikoneforbindelser stiger ved stigende temperatur. Afgivelsen af flygtige silikoneforbindelser stiger således fra 2 % til 8, 5 % (af bageformens vægt) når temperaturen øges fra 200 ° C til 280 ° C. Der kan både være tale om udgangsstoffer og stoffer, der dannes ved nedbrydning af polymeren som følge af den høje temperatur.

Jeg kan ikke, på det forestående, vurdere om der er en risiko ved anvendelse af bagepapir ved en temperaturer på over 225 ° C , men generelt bør man anvende materialer i kontakt med fødevarer i de temperaturer, som er angivet af producenten.

Ved at bruge bagepapir, der er Svanemærket, mindskes risikoen for sundhedsskadelige stoffer (dog fortsat bør papiret anvendes som foreskrevet af producenten).

Venlige hilsner

Gitte Alsing Pedersen